

IPA na US-05

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (33.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (33.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 1 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 1 g | 5 min | 15 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g | 10 min | 15 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Galaxy | 40 g | 2 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |